

Manual del Usuario

Parrilla de cocina eléctrica





318 203 609 (0801)

Buscando información

TOME NOTA PARA CONSULTACIÓN FUTURA

Marca____

Fecha de Compra_______________________________________

Numeró de modelo______________________________________

Numeró de serie_______________________________________

NOTA

Los números de serie y de modelo están en la placa de serie que se encuentra bajo la plancha de cocina.

PREGUNTAS?

Número gratuito para servicio en EUA y Canadá:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en linea e información del producto consulte el sitio:
www.electroluxicon.com

TABLA DE MATERIAS

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar favor de leer las instrucciones de su plancha de cocina Electrolux.

⚠ ADVERTENCIA

Para disminuir los riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas al utilizar su parrilla de cocina, siga las precauciones siguientes como:

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa**. **Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa.** No permita que los niños juegen con el material de empaquetado.

- Instalación adecuada. Asegúrese que su electrodoméstico haya sido instalada por un electricista calificado y de acuerdo con el National Electrical Code No. 70 – ultima versión en los EEUU, o CSA C22.1, Parte 1 en el Canadá así cómo los códigos requeridos. **Instale de acuerdo a las instrucciones que se encuentran en el embalaje.**

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.

- **Servicio al usuario. No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente**. Culaquier typo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.

- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado u otra parte del aparato.**

- **Almacenamiento sobre del aparato. Los materiales inflamables no deberían ser almacenados sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre del aparato. Los materiles inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠ ATENCION

No alamacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. Los niños que suban encima de la plancha de cocina podrían hacerse daño.

- **No deje a los niños solos. Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando**. No les permita sentarse o pararse sobre niguna parte del aparato.

- **NO TOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE O LAS AREAS CERCANAS A ESOS QUEMADORES.** Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las areas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables esten en contacto con estas areas hasta que hallan enfriado. Estas areas son: la plancha de cocinar, las areas frente a la plancha de cocinar.

- **Use una vestimenta apropiada. No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las areas calientes.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**

- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado**. Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

- **Utilice unicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados puden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.

- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

IMPORTANTE- No trate de utilizar el parrilla durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el parrilla y que la electricidad es restablecida, el parrilla puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**

- **Limpie la plancha de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio**. La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

- **Utilice una sartén de tamaño apropiado**. Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el area del quemador. Utilizar utensilios más pequeñosexponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.

Seguridad

- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie**. Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad.

- **Nunca deje los quemadoreas con alta temperatura sin cuidado**- Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.

- **Delineadores protectores**. No utilice película de aluminium a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilizela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.

- **Utensilios de cocina envidriados**- Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/ cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.

- N**o utilice cubiertas decorativas sobre los elementos de superficie.** Si un elemento es accidentalmente encendido, la cubierta decorativa podría calentarse y derretirse. Si toca a las cubiertas podría ocasionar quemaduras. El electrodoméstico podría a su vez dañarse.

- **Cubierta de ventilación.** La cubierta de ventilación sobre el área de cocción debe ser limpiada frecuentemente, de manera que la grasa de la cocción no se acumule en la cubierta o en el filtro.

PARA VIDRIO PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota**- Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.

- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado**- Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza puden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre areas muy calientes.

- **No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio de la plancha de cocinar aún fría.** Esto podría causar la ruptura del vidrio.

- **No deslice utensilios sobre la superficie de la cocina.** Podrían rayar la superficie.

- **No deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido.** Esto podría causar daños permanentes como rupturas, fusiones o diseño que afecten la cocina de superficie en vidrio.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

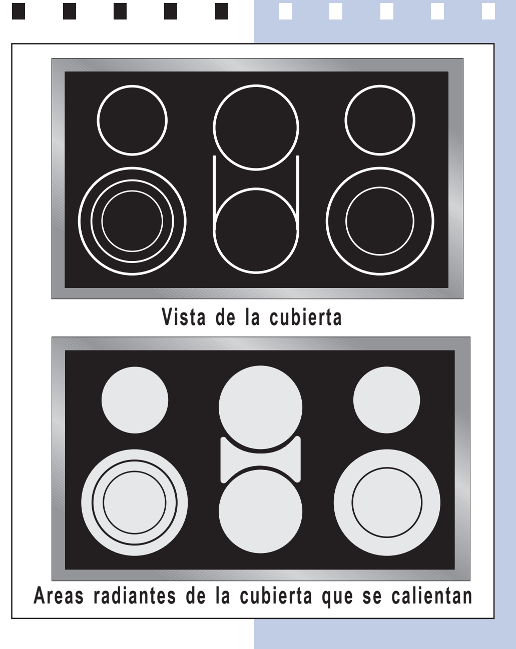
NOTA

Guarde estas importantes instrucciones para consultación futura.

GENERALIDADES SOBRE LA CUBIERTA DE VIDRIO CERÁMICO

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la cubierta de vidrio cerámico delinea el contorno del elemento superior que está debajo. Asegúrese de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la cubierta (Ver Figura).

El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la cubierta hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden calentarse lo **suficiente como para causar quemaduras.**



GENERALIDADES SOBRE LOS ELEMENTOS RADIANTES SUPERIORES

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aisla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área calefactora. Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

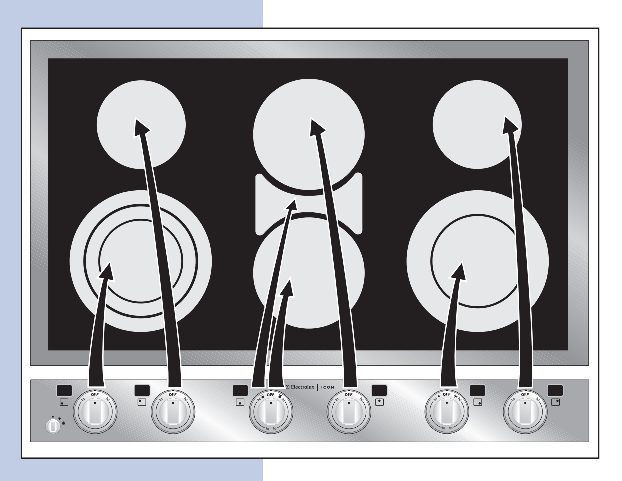
NOTA

Los elementos radiantes tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aún cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la cubierta de vidrio cerámico. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano. (Consulte la página 14 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la cubierta).

Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

Ajuste de los Controles Superiores

UBICACIÓN DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES RADIANTES Y DE LOS CONTROLES



Su parrilla está equipada con quemadores superiores radiantes con 4 wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos radiantes están localizados en la parrilla de cocina de la siguiente manera. (ver figura):

- 2 elementos radiantes de **6 pulgadas** localizados en la parte posterior derecha y izquierda;
- 1 elemento doble de **6 y 9 pulgada** localizado en la parte anterior derecha;
- 1 elemento triple de **5, 7 y 9 pulgadas** localizado en la parte anterior izquierda;
- 2 elementos de **7 pulgadas** localizados en la parte central anterior y posterior;
- Un elemento de **puente** localizado entre los elementos anteriores y posteriores.

AJUSTES RECOMENDADOS PARA COCINAR EN LA CUBIERTA

Use la tabla para determinar el ajuste correcto para la clase de alimento que esté preparando. Los ajustes de 'Simmer' se usan para cocinar a fuego lento y mantener calientes cantidades grandes de alimentos tales como estofados y sopas. Los ajustes más bajos de cocción a fuego lento son ideales para alimentos delicados y derretir chocolate o mantequilla.

Ajustes Recomendados para el elemento Superior

Ajuste	Tipo de Cocción
ALTO (HI)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
MEDIANO ALTO (8-10)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén.
MEDIANO (6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor.
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.
BAJO (LO)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

CONTROL ELECTRÓNICO DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES (ESEC)

El control electrónico de los elementos superiores (ESEC) incluye 5 pantallas de depliege digital. La característica de ESEC proporciona un ajuste digital numérico para 5 de las posiciones de los elementos superiores de la tabla de cocina. Estos ajustes funcionan de la misma manera que los ajustes de las perillas de control exepto que los ajustes se exhiben en pantallas digitales (Figs. 1 a 4)

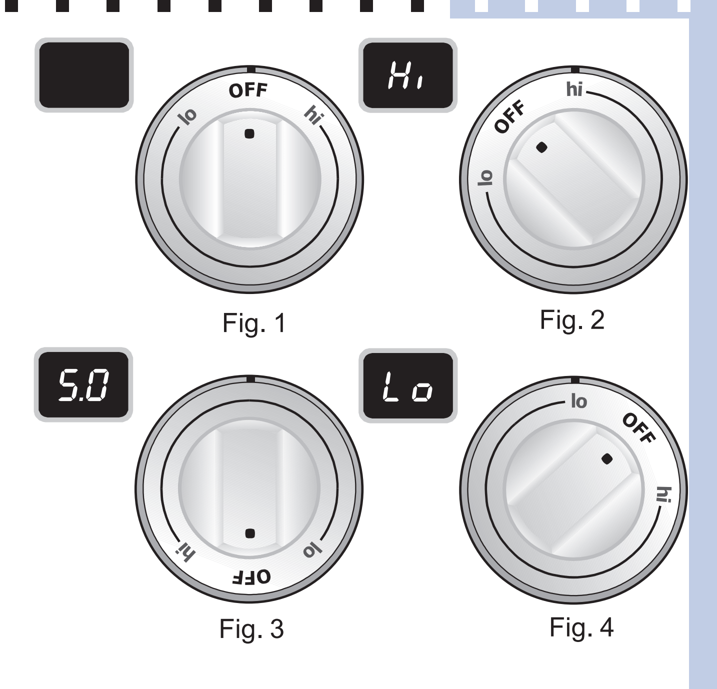


Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

Ajustes de pantalla ESEC disponibles

El control ESEC despliega en la pantalla ESEC los niveles de calor entre **'Hi'** (Alto) (Fig. 2) y **'Lo'** (Bajo) (Fig. 4), además de **'OFF'** (Apagado) (Fig. 1). Los ajustes entre 9.5 y 3.0 se alcanzan en incrementos de 0.5 (1/2). Los ajustes entre 3.0 y 1.0 son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0.2 (1/5) hasta 'Lo' (Bajo) (Figura 4, ajuste mínimo de cocción a fuego lento) para una mayor precisión en los ajustes de temperatura más bajos. Use la Tabla de recomendaciones para los ajustes de los elementos superiores para determinar el ajuste correcto para el tipo de alimento que esté preparando.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Mensaje indicador de la interupcion del corriente ESEC (PF)

Cuando se enchufa el aparato por la primera vez, o cuando hay una interrupción de corriente, El control ESEC despliega en la pantalla el mensaje **"PF"** (Power Failure (interupcion de corriente), Véa la Fig. 5). Después de que algunos segundos el mensaje **"PF"** desaparezca de la pantalla.



Fig. 5

Mensaje indicador de superficie caliente ESEC. (HE)

Después de usar cualquier elemento, la cubierta se pondrá muy caliente. A demas después de APAGAR cualquier de estos elementos, la cubierta permanecerá CALIENTE durante algún tiempo. El control ESEC supervisa la temperatura de la cubierta y exhibe el mensaje **"HE"** (Hot Element, (elemento caliente) Fig. 6) que advierte cuándo la cubierta sigue siendo demasiado caliente para tocarla. A demas si el mensaje **HE** aparece en la pantalla, el control puede ser encendido otra vez para el uso.

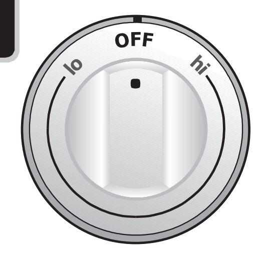


Fig. 6

Mensaje indicador de Error ESEC (Er)

Un mensaje de error se demostrará (**"Hr"** destellara) cuando se enchufa el aparato o depués de una interrupción de corriente si una perrilla de control se a quedado en la posicion ON. Depués de una interrupción de corriente, Asegúrese de fijar todas las perillas de control a la POSICIÓN OFF (véa la fig. 7). Esto reajustará los controles superiores.

Una vez que los controles superiores se hayan fijado a OFF, los controles superiores volveran a la operación normal. Si no funcionan los controles superiores y sigue el mensaje "ER" en el despliege después de estos procedimientos, entre en contacto con un departamento de servicio autorizado para ayuda.



Fig. 7

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS SIMPLES

La plancha de cocina posede un elemento de superficie simple en 3 lugares; en la parte trasera derecha, central y izquierda (fig. 1).

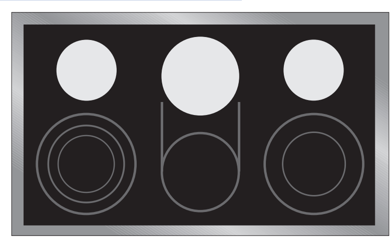


Fig. 1

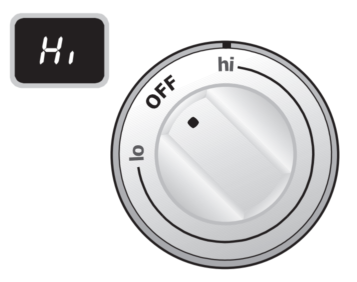


Fig. 2

Uso de los Elementos Simples:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Empuje hacia adentro y gire a la perilla de control en cualquier dirección para el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC (Fig. 2). Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
3. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio.

Nota: Él mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control asta OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

NOTA

Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Él mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DOBLES

La tabla esta equipada con elemento doble ubicado en la posicione anterior derecha (véa fig. 1). Los símbolos en la perilla se usan para identificar la zona de cocción del elemento que calentará. El símbolo • indica que solamente la zona interior se calentará (Véa la Fig. 2). El símbolo ◉ indica que se calentarán tanto lo zona exterior como interior (Véa la Fig. 4). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

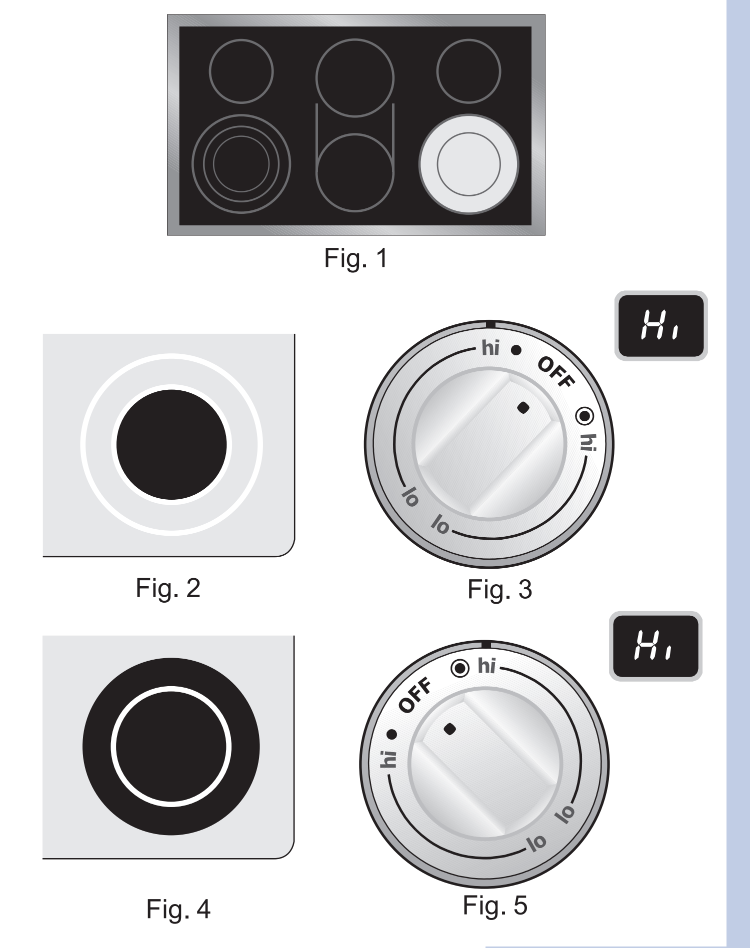


Fig. 1
Fig. 2
Fig. 3
Fig. 4
Fig. 5

Funcionamiento del Elemento Doble:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior doble.
2. Oprima y gire la perilla de control a la izquierda (Véa la Figs. 2 & 3) para un utensilio de cocina más pequeño o a la derecha (Véa la Fig. 4 & 5) para un utensilio más grande asta el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC.
3. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota**: Él mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control asta OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

NOTA

Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Él mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

FUNCIONAMIENTO DEL ELEMENTO TRIPLE

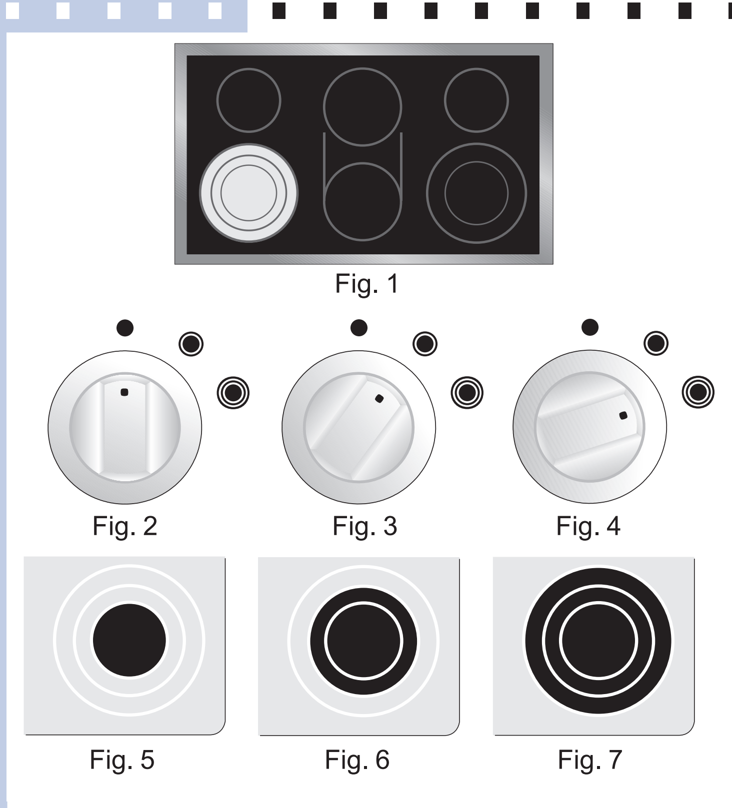


Fig. 1

Fig. 2 Fig. 3 Fig. 4

Fig. 5 Fig. 6 Fig. 7

La tabla esta equipada con un elemento triple ubicado en la posicion anterior izquierda (véa la fig 1). Un selector cerca de la perilla de control se utiliza para seleccionar una de las 3 zonas de cocción del elemento. El símbolo ● (véa la fig. 2) indica que solamente el elemento interno (véa la fig. 5) calentará. El símbolo ◉ (véa la fig. 3) indica que los elementos internos y medios (véa la fig. 6) calentarán juntos. El símbolo ◎ (véa la fig. 4) indica que las 3 porciones del elemento (véa la fig. 7) calentarán. Puede pasar de una a otra en cualquier momento cuando utilice el elemento triple.

Funcionamiento del Elemento Triple:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior triple.
2. Seleccione el elemento INTERNO, CENTRO o los 3 elementos para calentar dando vuelta a la perilla de control (véa la figs. 2, 3 y 4).
3. Empuje hacia adentro y gire la perilla de control en cualquier dirección para el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC (Fig. 8). Gire (no deve empujar) para el ajuste deseado. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio.

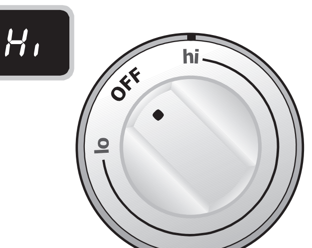


Fig. 8

Nota: Él mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control asta OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Él mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

NOTA

Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

FUNCIONAMIENTO DEL ELEMENTO RADIANTE DE PUENTE

La plancha de cocina está equipada con un elemento en “puente” localizado en la parte de centro delantera y en la parte media. Éste puede ser utilizado cuando cocine con utensilios de forma rectangular u oval (como utensilios para asar). El elemento mantendrá una temperatura constante a través las dos porciones del “puente”. Si lo necesita para utensilios de forma normal, el elemento en “puente” puede funcionar como un elemento individual.
Los símbolos del elemento en puente se encuentran en la perilla de control.
Estos símbolo indican en que dirección girar la perilla cuando utilice el elemento de puente. El símbolo indica que sólo la porción individual del elemento de puente se calentará (figura 1). El símbolo indica que la porción individual así como el puente calentarán juntas (vea figura 3). Puede pasar de una a otra en cualquier momento cuando utilice el elemento de puente.

Funcionamiento del Elemento Radiante De Puente:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior doble.
2. Presione y gire la perilla de control en la dirección contraria que las agujas del reloj (vea figura 2) si usa utensilios de forma regular; en la dirección de las agujas del reloj (vea figura 4) si usa utensilios más anchos o de forma rectangular.
3. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio.

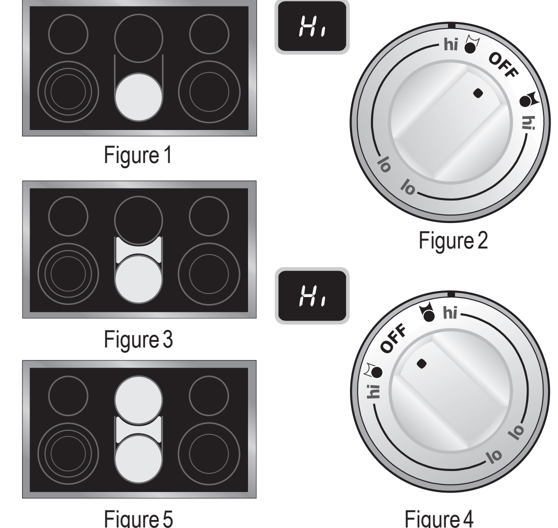


Figure 1
Figure 2
Figure 3
Figure 4
Figure 5

El elemento de PUENTE puede ser utilizado junto con el elemento posterior central (vea figura 5). Puesto que estos elementos tienen 2 diferentes controles, un elemento puede ser utilizado para cocinar mientras que el otro puede ser utilizado para mantener la comida tibia.

⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Él mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

NOTA

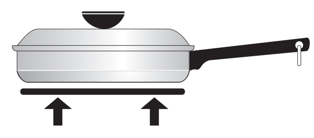
Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

USE EL UTENSILIO EN LA ESTUFA



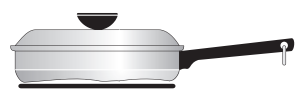
Use ustensilios de fondo plano pare que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la figura.

***CORRECTO**

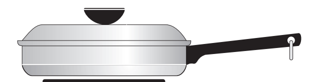


- **Fondo plano y lados rectos.**
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sárten. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y para el tamaño des elemento superior.
- Fabricado de un material que sea buen conductor del calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre haga coincidir el diámetro del utensilio con el diámetro del elemento superior.

INCORRECTO



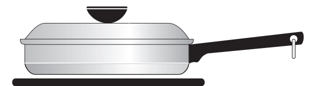
- Fondos curvos y combados de los utensilios.



- El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.



- El mango pesado hace volcar el utensilio.



- El utensilio en más pequeño que el elemento.

Nota: Siempre utilice los utensilios apropiados. Siga las instrucciones del productor. Algunos utensilios no están fabricados para usar en hornos o en planchas de cocina.

* Las sartenes especiales como marmitas para langosta, planchas u ollas a presión pueden ser utilizadas pero asegurándose que estos respetan las recomendaciones de cocción.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

USO DEL ASADOR

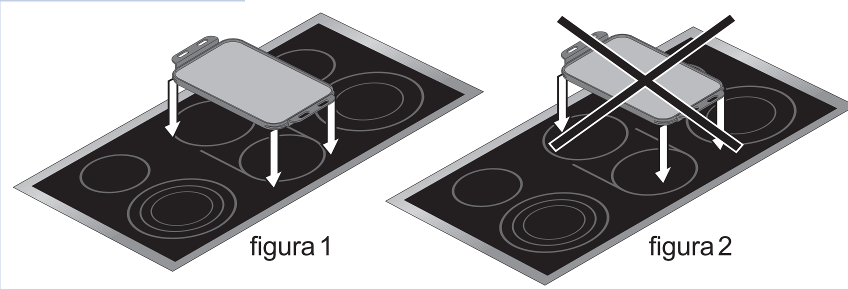


figura 1 figura 2

El asador se utiliza para cocinar alimentos en forma directa. No usar cacerolas ni otros recipientes para cocinar en el asador, ya que se puede dañar el acabado. Colocar el asador sobre el elemento (figura 1) cuidando no poner las patas del asador directamente sobre el área de calor directo (figura 2).

⚠ ATENCION

Colocar siempre el asador arriba de la cocina antes de dar vuelta el elemento.

Usar siempre apoyafuentes para retirar el asador de la parte superior de la cocina. Dejar enfriar el asador antes de retirarlo. No colocar el asador caliente sobre superficies que no puedan soportar altas temperaturas, tales como mesadas.

Asegurar que el asador esté en posición correcta y estable antes de usarlo para evitar derrames de líquidos calientes y posibles quemaduras.

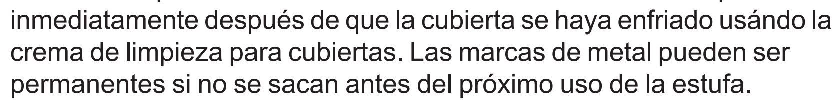
CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA MESA

Superficies	Como limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas	*Para limpieza general*, use agua caliente jabonosa y un paño. *Para manchas más difíciles y grasa acumulada*, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. **NO** use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	Limpie el **acero inoxidable** usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. **No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.** No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.

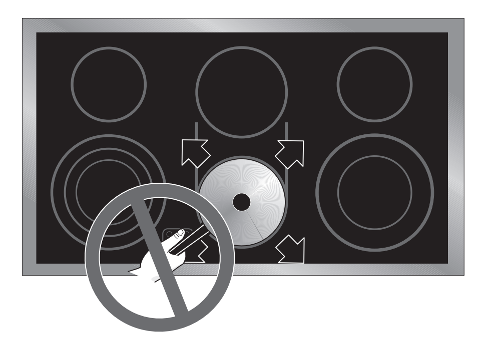
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA CUBIERTA

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.



Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas inmediatamente después de que la cubierta se haya enfriado usándo la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.



Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. No deslice nada que sea de metal o de vidrio a través de la cubierta. No use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. No cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. No deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

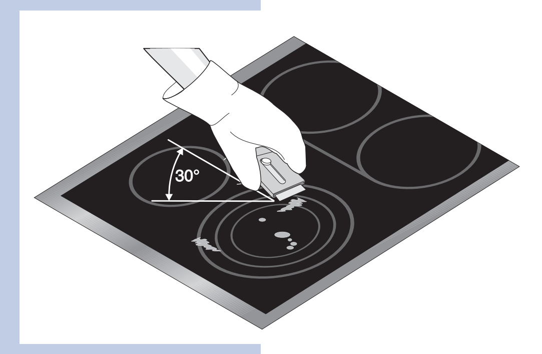
RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

⚠ ATENCION

Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición **'OFF'** y que la cubierta esté FRIA.

⚠ ADVERTENCIA

NO use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.



Para suciedad leve y moderada:
Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada:
Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Vuelva a aplicar la crema de limpieza y cubra con una toalla de papel húmeda. Deje reposar durante aproximadamente treinta minutos para aflojar la suciedad de la superficie. Frote con un paño para quitar la suciedad restante.

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

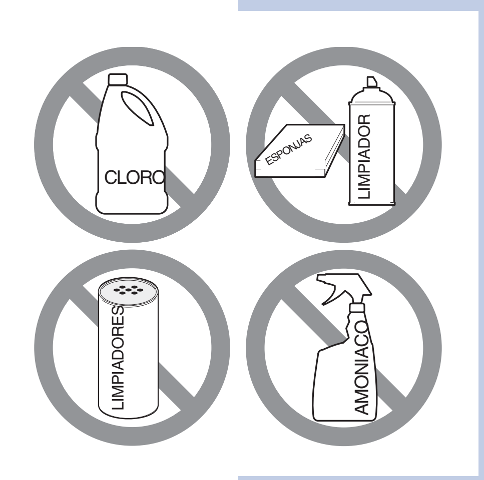
⚠ ATENCION

Si utilice un paño de limpieza podría dañar el vidrio cerámico de la plancha de cocina.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar
Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.

No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- **No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.**
- **No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.**
- **No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar descoloración.**



Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio
- **Hoja de aluminio -** La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio -** Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no soló en utensilio se dañará pero tembién la superficie en fibra de vidrio.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

Soluciones a Problemas Comunes

IMPORTANTE

***Antes de llamar al servicio,* revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.**

LA PARRILLA DE COCINA NO FUNCIONA

- El fusible de la casa ha volado o disyuntor ha reventado. Verifique el interruptor o remplace el fusible. Si el problema tiene que ver con una sobrecarga, consulte a un electricista calificado.
- La instalación de cables no está terminada. Llame a un instalador o al concesionario.
- Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.

LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE NO CALIENTAN

- La corriente eléctrica no llega al aparato. Verifique el interruptor o remplace el fusible. Si el problema tiene que ver con una sobrecarga o una mala conexión del cable blindado provisto con el aparato, consulte a un electricista calificado para corregir el problema.
- El ajuste de intensidad está muy bajo. Coloque a un nivel más alto hasta que el elemento se encienda.
- No tiene encendido el control apropiado. Asegúrese de usar el control apropiado para el elemento que va utilizar.

ELEMENTO DE SUPERFICIE MUY CALIENTE O NO SUFICIENTEMENTE CALIENTE

- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada. Los números en la pantalla indican un ajuste aproximado de la intensidad y ésta variará ligeramente.
- Ollas ligeras o sartenes son utilizadas. Utilice únicamente utensilios que son planos, balanceados y de medio a pesado peso.
- El voltaje es incorrecto. Asegúrese que el aparato esté bien conectado a la alimentación eléctrica.

MARCAS DE METAL EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA PARRILLA DE COCINA

- Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie de la plancha de cocina. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.

LOS ALIMENTOS NO SE CALIENTAN UNIFORMEMENTE

- Utilice únicamente utensilios que son planos, balanceados y de medio a pesado peso. Los utensilios planos calienten mejor que los utensilios retorcidos. Los utensilios afectan el calentamiento. Las sartenes de peso mediano o pesado calienten uniformemente. Puesto que las sartenes ligeras no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse rápido.
- Utensilios inapropiados. Elija utensilios a base plana y al tamaño apropiado para corresponder al elemento.
- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada.

RASPADURAS O ABRASIONES EN EL VDRIO DE CERÁMICA DE LA PARRILLA DE COCINA

- Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la plancha de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la plancha de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección **Cuidado General y Limpieza** en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.

RAYADURAS EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA PARRILLA DE COCINA

- Derramamiento de substancias en la superficie. Utilice una lama de metal para retirar las manchas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.

ÁREAS DE DECOLORACIÓN SOBRE EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA PARRILLA DE COCINA

- Depósitos minerales provenientes del agua o de los alimentos. Retírelos con ayuda de una crema limpiadora para vidrio de cerámica. Asegúrese de usar utensilios con bases limpias y secas.

GARANTÍA DE LA PARRILLA *Su parrilla es protegido por esta garantía*

En los E.E.U.U., su aplicación es autorizada por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc. No autorizamos a ninguna persona a cambiar o a agregar a cualesquiera de nuestras obligaciones bajo esta garantía. Nuestras obligaciones para el servicio y las partes bajo esta garantía se deben realizar por nosotros o un servicer autorizado de Electrolux Home Products North America. **En Canadá**, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.

	GARANTÍA PERÍODO	CON NUESTRO SERVICERS AUTORIZADO:	EL CONSUMIDOR SERÁ RESPONSABLE DE:
GARANTÍA ANUAL COMPLETA	Un año a partir de la fecha original de la compra.	Pague todos los costes reparar o substituir cualquier parte de esta estufa que demuestren ser defectuosa en materiales o la ejecución.	Costes de las llamadas de servicio que se enumeran bajo RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR. *
GARANTÍA LIMITADA del 2ND-5TH AÑO (Smoothtop de vidrio, sello y unidad)	En segundo lugar con los quinto años a partir de la fecha original de la compra.	Proporcione un reemplazo para cualquier unidad de calefacción superficial defectuoso, sello deteriorado del recubierto de goma-silico'n (modelos del upswept solamente), o cocinar de vidrio ese las grietas debido a la fractura termal (no abuso del cliente).	Diagnóstico y cualquieres costes del transporte y de trabajo que se requieran debido a servicio.
GARANTÍA LIMITADA (aplicable al estado de Alaska)	Los períodos enumeraron arriba.	Todas las provisiones de las garantías completas y limitadas arriba y de las exclusiones enumeraron abajo se aplican.	Los costes del recorrido del técnico al hogar y cualquier coste para toman y entrega del estufa requerido debido a servicio.

***RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR**

Esta garantía se aplica solamente a los productos en uso ordinario de la casa, y el consumidor es responsable de los artículos enumerados abajo:

1. El uso apropiado de la aplicación de acuerdo con instrucciones proporcionó el producto.
2. La instalación apropiada por un servicer autorizado de acuerdo con instrucciones proporcionó de la aplicación y de acuerdo con todos los códigos locales de la plomería, eléctricos y/o del gas.
3. Conexión apropiada a una fuente de alimentación puesta a tierra del suficiente voltaje, del reemplazo de fusibles soplados, de la reparación de conexiones flojas o de defectos en el cableado de la casa.
4. Costos para hacer la aplicación accesible para mantener, tal como retiro del ajuste, de los armarios, de los estantes, de los etc., que no son una parte de la aplicación cuando fueron enviados de la fábrica.
5. Daños al final después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas y/o de tubos fluorescentes (en modelos con estas características).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre el siguiente:

1. DAÑOS CONSECUENTES O FORTUITOS TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y COSTOS FORTUITOS RESULTANDO DE CUALQUIER ABERTURA DE ESTO ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o consecuentes, así que esta limitación o exclusión puede no aplicarse a usted.
2. Llamadas de servicio que no implican el malfuncionamiento o defectos en la ejecución o el material, o para las aplicaciones no en uso ordinario de la casa. El consumidor pagará tales llamadas de servicio.
3. Los daños causados por servicios se realizaron por servicers con excepción de Electrolux Home Products North America o sus servicers autorizados de Electrolux; el uso de partes con excepción de Electrolux Home Products genuinos parte; obtenido de personas con excepción de tales servicers; o causas externas tales como abuso, uso erróneo, fuente de alimentación inadecuada o actos del Dios.
4. Los productos con los números de serie originales se han quitado o se han alterado que y no pueden ser determinados fácilmente.

SI USTED NECESITA SERVICIO

Guarde su cuenta de la venta, del resbalón de la entrega, o de un cierto otro expediente de pago apropiado. La fecha en la cuenta establece el período de la garantía debe mantener se requiera. Si se realiza el servicio, está en su mejor interés de obtener y de guardar todos los recibos. Esta garantía escrita le da las derechas legales específicas. Usted puede también tener otras derechas que varíen de estado al estado. El servicio bajo esta garantía debe ser obtenido entrando en contacto con Electrolux Home Products:

E.E.U.U.
1•800•944•9044
Electrolux Home Products
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canadá
1•866•294•9911
Electrolux Home Products
North America
802, boul. L'Ange-Gardien
L'Assomption, Québec
J5W 1T6

Esta garantía se aplica solamente en los 50 estados de los E.E.U.U., Puerto Rico, y Canadá. Las características o las especificaciones de producto según lo descritas o ilustradas están conforme a cambio sin el aviso. Todas las garantías son hechas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc.. **En Canadá**, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.